



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES I D'EXPLOTACIÓ QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR - RESTAURANT I MANTENIMENT DEL COMPLEX LÚDIC I RECREATIU DE LES PISCINES MUNICIPALS DE L'AJUNTAMENT DE VILANOVA DE MEIÀ

Clàusula 1. Objecte del contracte.

El present contracte té per objecte la prestació del servei de bar-restaurant i de manteniment i neteja del complex lúdic i recreatiu de les piscines municipals de l'Ajuntament de Vilanova de Meià, durant la temporada d'estiu, Setmana Santa i per la Fira de la Perdiu. L'equipament de la piscina municipal i, en general, el parc recreatiu, inclou: el bar-restaurant, la piscina, la depuradora, els vestidors i la zona lúdica.

Aquest contracte consistirà, en particular:

- Prestar el servei de bar - restaurant.
- Manteniment en perfecte estat de funcionament, neteja i conservació de tota la zona del bar - restaurant.
- Manteniment de les instal·lacions de la piscina, la depuradora, els vestidors, la zona lúdica i tot el parc recreatiu en perfecte estat de funcionament, de neteja, d'higiene.
- Gestió de la pista poliesportiva.
- Avisar a l'Ajuntament de qualsevol reparació que s'hagi d'efectuar al recinte.

La contraprestació a favor del concessionari consistirà en el dret a explotar els serveis objecte del contracte. El dret d'explotació del servei implica la transferència al concessionari del risc operacional.

A l'Annex I del present Plec consten una sèrie de fotografies del bar.

El CPV segons el Reglament CE 213/2008 de la Comissió Europea del contracte són els següents:

55410000-7-Serveis de gestió de bars.

45212290-5, Reparació i manteniment d'instal·lacions esportives.

Clàusula 2. Béns i instal·lacions cedides per a la prestació del servei

El servei es prestarà per concessió per la qual cosa el contractista utilitzarà els béns municipals per prestar el servei públic sota la seva responsabilitat i el seu risc, abonarà a l'Ajuntament el cànon corresponent i percebrà, com a retribució, les tarifes dels usuaris, sens perjudici del que disposa el paràgraf següent.



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**

c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

El servei és de titularitat municipal i, per tant, restarà sota la direcció i control de l'Ajuntament de Vilanova de Meià, el qual podrà modificar-lo, així com exercir les atribucions que li confereix l'article 248 del Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals, aprovat pel Decret 179/1995, de 13 de juny. El servei consisteix l'explotació del bar – restaurant de les piscines municipals de Vilanova de Meià.

El bar-restaurant està dotat amb el següent mobiliari i estris:

- Pel que fa a la cuina: 3 taulells (1 de gran i 2 de petits), 1 campana extractora, 2 taulells blancs, 1 pica de cuina, 3 taules, 1 planxa GAYX compacta, 1 rentamans i nevera alumini gran.
- Pel que fa a la zona de bar: barra i persianes.

El contractista haurà de fer bon ús d'aquest material, substituint o reparant els elements que es deteriorin per l'ús dels mateixos.

Així mateix, el contractista haurà de dotar el local dels elements i mobiliari necessaris per a l'explotació del servei de bar-restaurant. En particular, el contractista haurà de fer una inversió inicial per aportar el mobiliari que no està inclòs:

- A la cuina: rentaplats i nevera petita.
- A la zona del bar: neveres, congelador i estanteries.
- A la zona de restaurant: taules i cadires.
- Així com altre material com poden ser prestatgeries, utillatge com els plats, gots i coberts, o la maquinària que consideri oportuna.

Sempre que aquests elements aportats pel contractista no s'incorporin permanentment al local, s'entendrà que la seva aportació serà únicament pel temps de durada del contracte i, una vegada finalitzada la seva vigència, podran ser retirats pel contractista.

Clàusula 3. Funcionament de l'edifici.

L'accés a l'espai tancat on se situa el bar objecte de la concessió està restringit a les persones usuàries a aquest edifici públic.

Aquest accés restringit pot ser modificat de conformitat amb els esdeveniments i activitats organitzades i autoritzades per l'Ajuntament. D'aquesta manera, el concessionari no pot acordar l'accés de persones que no siguin usuàries.

Malgrat l'anterior, es permetrà l'entrada controlada d'usuaris del bar en els següents suposats:

- Serveis de celebració d'esdeveniments privats.



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

- Celebració de menjars i sopars populars.

Clàusula 4. Descripció de les condicions del servei de neteja.

Espai objecte de neteja

Les superfícies i dependències a netejar són la totalitat de les dependències destinades al servei de bar i els lavabos.

Freqüència de la neteja

L'adjudicatari haurà d'executar, com a mínim, les operacions de neteja següents, amb la freqüència que tot seguit s'indica:

- Diàriament:
 - Buidat i neteja de papereres i col·locació de bosses noves quan es consideri necessari.
 - Neteja dels paviments, sanitaris i WC i desinfecció dels sanitaris i WC.
 - Neteja del terra del bar.
 - Netejar els espais exteriors de terrassa i voltants, per tal de mantenir l'espai net de deixalles produïdes pel funcionament del bar-cafeteria.
- Setmanalment:
 - Netejar i desempolsar el mobiliari, taules, cadires.
 - Netejar els vidres de les portes d'accés a l'equipament i els del bar.
- Mensualment:
 - Vidres a fons.
 - Enrajolats.
- Trimestralment:
 - Neteja parts altes de la zona de bar i cuina.
- Semestralment:
 - Neteja a fons de tot tipus de tancaments exteriors.
 - Neteja de les lluminàries interiors i exteriors.
 - Neteja electromecànica.

Altres neteges que es considerin necessàries pels Serveis Tècnics Municipals.

Abans de començar la temporada estiuenca es farà una neteja general a fons.

Horari del servei de neteja: L'horari de neteja s'adaptarà a les hores en què el Bar-cafeteria i les dependències de l'equipament estiguin tancades per tal d'evitar molèsties i no destorbar el servei i als usuaris del recinte recreatiu.



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

Condicions comunes a totes les dependències objecte del contracte

- S'utilitzaran instruments, materials i productes que no redueixin ni alterin la vida normal de les instal·lacions, mobles i estris de les dependències.
- Durant les operacions de neteja, les finestres de les dependències hauran d'estar obertes per a garantir la renovació de l'aire.
- Les dependències, instal·lacions, mobiliari i estris hauran d'estar en perfectes condicions en el moment d'iniciar-se l'activitat, incloent la condició que els paviments hauran d'estar completament secs.

Materials i equips de neteja

Seràn a compte de l'adjudicatari tots els estris i productes de neteja. També anirà al seu càrrec les bosses, sacs i cubells per retirar les escombraries i residus, el paper higiènic, el sabor escumós de mans i ambientadors pels inodors.

Productes de neteja a utilitzar

L'adjudicatari utilitzarà productes o material de primera qualitat. No s'utilitzaran productes dels quals existeixin probabilitat de toxicitat o altres tipus de risc per a les persones i el mobiliari. Així mateix, no es faran servir productes no biodegradables.

Inspecció

L'Ajuntament podrà destinar el personal d'inspecció municipal que calgui per a controlar i inspeccionar els serveis i les instal·lacions amb l'objectiu de comprovar-ne l'execució.

Clàusula 5. Descripció de les condicions de manteniment i neteja del complex lúdic i recreatiu de les piscines municipals

Espai objecte de manteniment i neteja

Les superfícies i dependències a fer el manteniment i la neteja són la totalitat de les dependències de la piscina municipal, la depuradora, els vestidors, la zona lúdica i tot el parc recreatiu i de la pista poliesportiva.

Freqüència del manteniment i neteja

L'adjudicatari haurà d'executar, com a mínim, les operacions de manteniment i neteja següents, amb la freqüència que tot seguit s'indica:

- Escombrar i fregar tot el recinte del parc recreatiu diàriament durant el període d'obertura de la piscina. I la resta de l'any s'ha de mantenir en bones condicions.
- Esporgar tots els arbres del recinte del parc recreatiu i treure totes les rames, tasca que s'ha de dur a terme abans de la caiguda de les fulles.
- Ensulfatar dos cops a l'estiu tots els arbres per pugor.
- A la gespa s'ha de posar l'airejador un cop l'any i, entre els mesos de maig i juny, s'ha de tallar cada 10 dies, la resta de temporada s'ha de tallar quan es cregui convenient.
- L'aigua de la piscina s'ha de buidar cap al mes d'abril, per tal de poder iniciar les tasques de neteja i posta a punt per a la temporada de bany de l'estiu.



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**

c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

- Al treure l'aigua, salten rajoles de la piscina i s'han de tornar a posar noves (hi ha rajoles al magatzem). Al fons de la piscina s'ha de rejuntar les rajoles (al magatzem hi ha el material, s'ha de fer amb material exclusiu per piscines que l'ajuntament paga). I netejar bé la piscina al treure l'aigua.
- Netejar la depuradora com a mínim cada 2 dies durant el període d'obertura, s'ha de deixar funcionant uns 10 minuts. Es deixarà cartells indicadors a la depuradora i, a l'inici, l'empresa d'Instal·lacions Balaguer vindrà i explicarà tot el funcionament de la depuradora.
- Abans de l'obertura de la temporada de bany de la piscina, s'ha de treure tota la reixa perimetral que l'envolta i netejar-la per deixar-la ben neta. S'ha d'assegurar que la reixa estigui en bon estat i que no hi hagi cap punt tallant al llarg del seu recorregut. En cas d'estat de degradació, s'ha de comunicar el més aviat possible a l'ajuntament per a poder-la substituir.
- Netejar la pista poliesportiva per mantenir-la en bones condicions.
- Durant el període d'obertura de la piscina s'ha de realitzar:
 - o Mirar el clor cada dia al matí, migdia i nit i apuntar els valors al corresponent llibre de pla de control.
 - o Mirar la temperatura de l'aigua cada dia i apuntar-la al corresponent llibre de pla de control.
 - o Mirar el PH cada dia i apuntar els valors al corresponent llibre de pla de control.
 - o Apuntar els litres d'aigua que s'afegeix a la piscina als llibres corresponents.
 - o El nivell d'aigua de la piscina ha d'estar per sobre de la primera escala, si està per sota vol dir que s'hi ha d'afegir aigua.
 - o S'ha de posar els dos neteja-fons (robot) cada nit, tant a la piscina petita com a la gran.
 - o S'ha de vigilar els dosificadors que funcionin correctament i posar pastilles de clor quan s'acabin.
 - o Quan faci falta clor, s'ha de posar manualment. S'hi ha usuaris a la piscina han de sortir de la piscina quan es dugui a terme aquesta tasca.
 - o Als esquimers hi ha d'haver sempre una pastilla de clor i una altra de fluculant.
- La piscina tarda a omplir-se uns 8 dies com a mínim, s'ha de tenir en compte perquè el poble hi hagi suficientment aigua i afecti, el menys possible, al subministrament dels veïns.
- Per manipular la depuradora és obligatori posar-se una mascareta específica.

Altres neteges que es considerin necessàries pels Serveis Tècnics Municipals.

Abans de començar la temporada estiuenca es farà un manteniment i neteja general a fons.

Horari del servei de neteja: L'horari de neteja s'adaptarà a les hores en què el Bar-cafeteria i les dependències de l'equipament estiguin tancades per tal d'evitar molèsties i no destorbar el servei.

Materials i equips de neteja i manteniment



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

Seran a compte de l'adjudicatari tots els estris i productes de neteja. També anirà al seu càrrec les bosses, sacs i cubells per retirar les escombraries i residus del recinte, el paper higiènic, el sabor escumós de mans i ambientadors pels inodors.

Productes de manteniment i neteja a utilitzar

Al magatzem hi haurà material de neteja per a la piscina per aquest estiu 2024. Tot el material de neteja que s'utilitza per la neteja de la piscina va a càrrec de l'ajuntament i la factura a nom de l'ajuntament.

La compra d'aquests productes es farà mitjançant l'ajuntament.

Reparacions

Tot el manteniment i les reparacions a la piscina i depuradora es fa a través de l'empresa Instal·lacions Balaguer. Totes les reparacions i tot el material que es compra a aquesta empresa es factura directament a l'ajuntament.

Inspecció

L'Ajuntament podrà destinar el personal d'inspecció municipal que calgui per a controlar i inspeccionar els serveis i les instal·lacions amb l'objectiu de comprovar-ne l'execució.

Clàusula 6. Termini de concessió

La durada del contracte serà de cinc (5) anys a comptar des de la data que s'estipuli en el contracte, amb possibilitat d'una pròrroga de dos (2) anys si cap de les dues parts hi renuncia comunicant-ho per escrit a l'altra part amb una antelació mínima de tres mesos a la finalització del termini de vigència del període inicial. Per tant, la duració total del contracte, inclosa la pròrroga, serà de set (7) anys.

Aquests terminis només podran ser prorrogats quan es tracti de restablir l'equilibri econòmic de la concessió, conforme l'article 290 de la LCSP.

Clàusula 7. Horari d'obertura del bar - restaurant

El bar-restaurant s'obrirà com a mínim: durant els mesos d'estiu, de juny a setembre, per la Fira de la Perdiu i per Setmana Santa. I la resta de temporada podran obrir quan ho estimin convenient.

Durant la temporada d'estiu, el bar-restaurant haurà d'estar obert, com a mínim des de les 10:30 h a les 20:00 h.

Clàusula 8. Aforament

De conformitat amb el que es disposa en el Codi Tècnic de l'Edificació aprovat pel Reial decret 314/2006, de 17 de març, l'aforament màxim per la zona del bar objecte d'aquest Plec és de 49 persones.



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

Clàusula 9. Característiques del servei de gestió del bar – restaurant

Pel al compliment de l'objecte del contracte el concessionari haurà de garantir els aspectes organitzatius següents:

- a) El personal que atindrà el servei de bar-restaurant haurà de complir els requisits de titulació sobre manipulació d'aliments, i resta de normativa d'aplicació.
- b) L'horari d'obertura serà com a mínim de 9 hores diàries (durant l'horari d'obertura que marca l'ajuntament per les piscines municipals). Els licitadors proposaran el que estimen convenient, respectant aquesta jornada, així com allò establert per la normativa aplicable als bars-restaurants
 - a. El casos excepcionals l'Ajuntament podrà autoritzar l'obertura i/o tancament en dies i horaris diferents als estipulats prèvia petició raonada de l'adjudicatari, i amb acord favorable de l'Ajuntament.
- c) Només es podrà tancar el bar-restaurant per festa setmanal fora de temporada alta (d'octubre a abril).
- d) El bar-restaurant podrà tancar per vacances 30 dies l'any, en períodes continus de fins a 7 dies naturals, que en cap cas seran al maig, juny, juliol, agost ni setembre, ni durant cap de les festes locals del municipi.

Clàusula 10. Aspectes d'obligat compliment en l'execució del contracte respecte a la normativa sanitària

Seràn d'obligat compliment les normes que es concreten en:

1. Complir la Normativa sanitària horitzontal:
 - a. RO 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització de productes alimentaris.
 - b. Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - c. RO 1401/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
 - d. Real decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de Servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de Servicios y su ejercicio.
2. Complir la Normativa sanitària específica:



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**

c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

- a. Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- b. RO 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució, comerç, de menjars preparats (BOE núm. 11 de 12/01/2001).
- c. Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració (DOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i al simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (DOGC núm. 5131 de 15/05/2008).
- d. Real Decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica sanitària en matèria de begudes refrescants (BOE 119 de 19 de maig de 2011) RO 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03/08/1991). Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- e. Llei 10/1991, de 10 de maig, de modificació de la Llei 20/1985, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.

3. Condicions generals que haurà de complir el local:

- a. En quan a les matèries peribles, com la carn, verdures ..., es tindrà molta cura en el seu procés de manipulació i conservació. S'evitarà el contacte amb productes contaminants dels aliments. Es conservaran en cambres frigorífiques i el seu subministrament es farà a través de carnisseries o escorxadors autoritzats, i amb els corresponents permisos. Es comprarà sempre la quantitat adequada d'aliments per tal d'evitar acumulacions innecessàries, sobretot en èpoques d'estiu. S'evitarà treure la carn i d'altres aliments de les cambres fins el moment d'anar-los a preparar. Així mateix, s'evitarà la incidència dels raigs solars sobre els aliments, i en èpoques de vacances o d'altres períodes d'inactivitat es retiraran tots els aliments de les cambres.
- b. Les superfícies de taules, safates i d'altres instruments destinats a la manipulació dels aliments, seran de material llis, anticorrosiu i de fàcil neteja i desinfecció.
- c. Excepte els tallants, queda prohibit l'ús de la fusta.
- d. Totes les parets, terres i finestres i demès estructures estaran en ordre i en condicions que permetin una fàcil neteja.
- e. Després de cada jornada de treball, es procedirà sistemàticament a la neteja i desinfecció de tots els estris utilitzats, amb aigua calenta. Totes aquestes eines i maquinària seran de materials que facilitin la seva neteja i desinfecció. Aquests materials hauran de ser innocus, que no puguin transmetre als



aliments propietats nocives ni canviar les seves característiques organolèptiques.

- f. Els residus o deixalles seran dipositats en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació.
- g. Així mateix, no es podrà fumar ni realitzar qualsevol altre activitat antihigienica en els recintes on es manipulen aliments de consum humà.
- h. Queda prohibit l'accés i la permanència d'animals domèstics en les dependències d'aquests establiments.

4. Condicions d'higiene del personal:

- a. El personal de l'activitat haurà de complir el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- b. En la manipulació dels aliments no podran intervenir-hi persones que pateixin malalties contagioses o portadores de les mateixes. Abans de la contractació, aquest personal haurà d'acreditar mitjançant el corresponent justificant, haver superat les proves mèdiques establertes per la Direcció General de Salut Pública.
- c. El personal haurà de cuidar en tot moment el màxim grau de neteja i pulcritud.
- d. El personal no podrà portar exposat cap embenat, excepte que estigui perfectament protegit per envoltant impermeable.
- e. En l'interior dels locals considerats, queda prohibit fumar i mastegar goma o tabac.

5. Aquest establiment disposarà com a mínim dels autocontrols següents:

- a. Pla de control de l'aigua potable
- b. Pla de neteja i desinfecció
- c. Pla de control de plagues i animals indesejables
- d. Pla de formació dels manipuladors d'aliments
- e. Pla de control de proveïdors
- f. Pla de traçabilitat
- g. Pla de control dels paràmetres, processos i tractaments que incideixen en la seguretat alimentaria
- h. Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris

6. En termes generals es compliran les següents condicions:

- a. Pla d'Anàlisi i Punts de Control Crítics
 - i. Higiene i Manipulació d'aliment.
 - ii. Les persones que manipularan els aliments estaran en possessió del Certificat corresponent, i prendran les mesures d'higiene necessàries a l'hora de preparar els aliments.
 - iii. Es realitzarà el rentat de les mans després de manipular aliments crus, d'esternudar o tossir, de treure les escombraries, abans de la preparació d'altres plats, ...



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

- iv. En la manipulació dels aliments no hi intervindran persones que pateixen malalties contagioses o portadores de les mateixes.
 - v. La roba que s'utilitzarà serà d'ús exclusiu per al treball.
 - vi. No es pot fumar en la zona on es prepararan els aliments, ni tampoc poden accedir-hi animals domèstics.
 - vii. La taula i els estris de treball es netejaran entre les comandes i la manipulació d'aliments crus i cuinats.
 - viii. S'evitarà la coincidència en l'espai o el temps de les operacions de manipulació d'aliments crus i aliments cuits, per tal d'eliminar qualsevol possibilitat de contaminació creuada.
 - ix. Les matèries peribles es conservaran en cambres frigorífiques i no es trauran fins al moment d'anar-los a preparar.
 - x. La verdura i fruita s'ha de rentar amb aigua potable.
 - xi. En l'elaboració de maioneses només es poden utilitzar ovoproductes pasteuritzats i s'hi ha d'afegir vinagre o llimona, i s'ha de consumir dins de les 24 hores.
 - xii. Les amanides es manipularan amb estris escrupolosament nets. El marisc s'evitarà consumir-lo cru.
 - xiii. L'emmagatzematge dels aliments que no necessiten estar refrigerats, es farà en llocs nets, secs ventilats i col·locats en prestatges.
 - xiv. Els aliments exposats al públic estaran en vitrines protegides i refrigerades.
- b. Neteja i desinfecció:
- i. Després de cada jornada es realitzarà una neteja profunda de tota la cuina amb aigua i desinfectant, així com tots els aparells utilitzats.
 - ii. La resta de recipients que entren en contacte amb els productes alimentaris es col·locaran dins el rentavaixelles de manera immediata després del seu ús.
 - iii. La taula de treball es netejarà un cop finalitzada la comanda.
 - iv. Els residus o deixalles es dipositaran en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació.
 - v. Els recipients per a la recol·lecció d'escombraries estaran situats en llocs de fàcil accés però de poc risc per a la contaminació dels aliments.
 - vi. Es disposarà d'un Pla de desratització i desinfecció, contractat amb una empresa especialitzada.
- c. Control de l'aigua de consum humà:
- i. En l'aigua de consum humà es farà un control del clor residual lliure: cal comprovar que l'aigua que ens arriba de la xarxa pública i que surt de les nostres aixetes ho fa en unes quantitats òptimes d'agent desinfectant residual per poder assegurar que el procés de desinfecció de l'aigua s'ha fet totalment, i s'ha deixat una quantitat residual d'agent desinfectant que actuarà preventivament en cas necessari. La concertació de clor residual lliure que es considera adequada és de 0,2 a 0,6 ppm.



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

- ii. Diàriament s'omplirà un quadre de control de clor residual lliure amb els resultats obtinguts.

L'establiment tindrà a disposició de l'organisme inspector competent tot el dossier que inclourà tots els autocontrols esmentats, així com totes les taules i paràmetres que s'han d'anar controlant periòdicament.

Clàusula 11. Reversió

Extingida la concessió per qualsevol de les causes previstes en el present plec o contemplades en la legislació vigent, es produirà la reversió de la totalitat de les instal·lacions i béns afectes, sense excepció, i de les obres i/o millores realitzades, en el seu cas, a l'Ajuntament, en perfecte estat de conservació i lliures de càrregues i gravàmens, sense que cap contraprestació pugui ser acreditada per part del titular de la concessió o dels successors llevat, si s'escau, del supòsit de rescat. Les deficiències que els serveis tècnics municipals observin en l'estat de conservació de les instal·lacions del Bar – Restaurant de les piscines municipals s'hauran de subsanar a càrrec de la fiança definitiva, i de resultar insuficient la mateixa, es procedirà contra els altres béns del concessionari.

Per això, una vegada extingida la concessió, el licitador lliurarà la possessió de les instal·lacions a l'Ajuntament, que prendrà possessió i les ocuparà. Els drets reals o personals que poguessin tenir terceres persones sobre el contracte, quedaran extingits, sense que l'Ajuntament assumeixi els contractes de treball o qualsevol altre obligació que pugui haver concertat el contractista en exercici de la seva activitat empresarial.

Clàusula 12. Situació de l'Ajuntament i el concessionari durant el termini de vigència de la concessió

L'Ajuntament de Vilanova de Meià és titular del servei que es presta de forma indirecta, ostentant el servei, en tot moment, la qualificació de servei públic de l'Ajuntament, la qual cosa justifica el control de la seva gestió i la inspecció del servei en tot moment.

L'adjudicatari del servei, durant el termini de vigència de la concessió desenvolupa una activitat en què consisteix el servei públic, per la qual cosa ostenta facultats per al de la seva gestió, excepte els drets de propietat i sense perjudici de tercers, però amb dret a la protecció administrativa per a prestar el servei i exercir els poders de policia delegats per l'Ajuntament.

Clàusula 13. Risc i ventura. Drets del contractista en els casos de força major

L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del contractista, i aquest únicament tindrà dret que es restableixi l'equilibri econòmicofinancer del contracte en els casos i amb els procediments que preveu la llei per concurrència de causes de força major, si bé en l'expedient haurà d'acreditar que, prèviament al succés, havia pres les mesures i precaucions raonables per tal de prevenir i evitar, si això fos possible, els danys produïts.



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

En la valoració dels danys causats es tindrà en compte l'adopció de les mesures i precaucions raonables per part del contractista, amb la finalitat de segregar la valoració dels danys que s'haurien pogut evitar si s'haguessin pres les mesures oportunes prèvies o immediates després d'esdevenir el fet causant dels danys.

Si, presentada la sol·licitud d'indemnització per causa de força major, transcorren tres mesos sense que hi hagi recaigut resolució expressa, s'entendrà desestimada.

Clàusula 14. Promoció publicitària del bar-restaurant

Durant la vigència de la concessió, totes les activitats de promoció i publicitat del servei de bar-restaurant aniran exclusivament a càrrec del contractista.

Clàusula 15. Relacions amb els usuaris del servei

L'adjudicatari i els usuaris del bar-restaurant ajustaran les seves relacions a les prescripcions i reglaments que, en el seu cas, dicti o aprovi la Corporació. Aquestes, en tot cas hauran de ser facilitades pel concessionari a petició dels usuaris.

L'incompliment dels esmentats reglaments i prescripcions podran donar lloc a la imposició, per part de l'Ajuntament, de la sanció corresponent, prèvia tramitació de l'expedient pertinent amb audiència de les parts afectades. L'incompliment reiterat podrà donar lloc a la resolució del contracte, segons allò previst al present Plec.

En tot cas, l'incompliment greu, és a dir, aquell que afecta d'una forma important als drets dels usuaris, serà motiu de resolució.

Clàusula 16. Ús de les instal·lacions

El concessionari i els seus usuaris podran fer ús dels vestidors i els labavos de la piscina. Com també de la pista poliesportiva situada damunt del bar.

El concessionari i els usuaris del bar, per poder fer ús de la piscina municipal, hauran d'abonar la taxa corresponent que l'ajuntament té aprovada. En cap cas, es podrà oferir al client la consumició del bar i l'entrada de bany a la piscina, conjuntament.

Clàusula 17. Altres obligacions del concessionari

A més de les condicions concretades en el present Plec i els que resultin de la normativa legal i reglamentària aplicable seran obligacions del/de la concessionari/ària les següents:



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**

c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

1. Totes les obres, modificacions, elements decoratius o mobiliari que el concessionari vulgui realitzar o col·locar en l'espai destinat a bar-cafeteria, necessitaran la prèvia autorització municipal, llevat dels casos de màxima urgència.
2. Referent a alcohol i tabac: Llei 20/1985, de 25 de juliol, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència, modificada per Llei 10/91, de 10 de maig i a la Llei 8/98, de 10 de juliol i 1/02, d'11 de març i qualsevol altra modificació.
3. A la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries front al tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac, motiu pel qual, i tractant-se d'un local municipal, està prohibit fumar i això s'ha de fer constar en els corresponents rètols informatius d'obligada col·locació fent constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.
4. A la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística que estableix que la senyalització i els cartells d'informació general de caràcter fix i els documents d'oferta de serveis per a les persones usuàries i consumidores dels establiments oberts al públic han d'ésser redactats, almenys, en català. Aquesta norma no s'aplica a les marques, als noms comercials i als rètols emparats per la legislació de la propietat industrial.
5. A tenir a disposició del públic el model oficial de fulls de reclamació, tenint en compte que la manca d'aquests fulls, la negativa a facilitar-los a qui els demani o la manca de cartell anunciador de la disponibilitat dels mateixos, és sancionar-la segons el Decret 70/2003, de 4 de març.
6. A disposar de pòlissa d'assegurança vigent que compleixi les quanties, requisits i condicions previstos en el Decret 112/2010, de regulació de les condicions i quanties mínimes de les assegurances de responsabilitat civil exigibles per als espectacles, les activitats recreatives i els establiments públics sotmesos a la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i activitats recreatives.
7. El concessionari i els seus empleats tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei.
8. L'adjudicatari no podrà fer ús del "dret de reserva d'admissió" menys en el supòsits d'alteració de l'ordre públic.
9. Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes, ni organitzar cap tipus de rifa, sorteig o joc d'atzar, sort o envit dins del recinte.
10. El concessionari té la obligació de vetllar per la bona imatge del local, en aquest sentit l'Ajuntament pot instar al concessionari que retiri qualsevol objecte, cartells, anuncis, etc. Que afecti la bona imatge de l'equipament.
11. L'adjudicatari és responsable de la custòdia de les claus de l'establiment i d'activar i desactivar el funcionament del sistema d'alarmes de seguretat de que disposi, havent de comunicar a l'Ajuntament qualsevol incidència al respecte, que pugui afectar a l'accés o seguretat de l'edifici.
12. El contractista s'obliga a l'obertura i manteniment durant l'horari establert dels serveis sanitaris públics associats a l'espai permetent el seu ús per el públic en general.
13. Acceptar la col·locació de diversos elements de difusió estàtica d'activitats de promoció de l'equipament.



**Ajuntament
de Vilanova de Meià**
c/ Església, 1
25735 Vilanova de Meià
Tel. 973 415 005
www.vilanovameia.cat

14. Mantenir la interlocució amb l'Ajuntament, en relació als aspectes del funcionament de la instal·lació on es troba el servei de bar-cafeteria i manteniment i neteja del complex lúdic i recreatiu de les piscines municipals, que a títol enunciatiu s'enumeren a continuació:
- a. Comunicar qualsevol averia que es produeixi de la instal·lació així com el seu estat de manteniment.
 - b. Comunicar els incidents que es produeixin durant l'ús de la instal·lació.
 - c. Comunicar les necessitats que es produeixin generades pel funcionament de la instal·lació així com les expressades pels seus usuaris.

Diligència per fer constar que aquest Plec de Prescripcions Tècniques i d'Explotació que ha de regir l'adjudicació de serveis per a la gestió del bar-restaurant de la piscina municipal de Vilanova de Meià, ha estat aprovat per ple de data 28 de febrer de 2024.

La Secretària – Interventora accidental